Salade de PdT et radis

Pour 4 personnes :

800 g de pommes de terre grenaille

1 botte de radis

½ botte de ciboulette

1 échalote

2 CS de crème fraîche épaisse

2 CS de moutarde à l'ancienne

1 jus de citron

Huile d'olive

Sel et poivre

****

- Nettoyer les PdT grenailles et les faire cuire 15 à 20 minutes, dans un grand volume d'eau salée. Piquer à la lame d'un couteau, pour vérifier la cuisson, égoutter quand c'est cuit et réserver.
- Nettoyer les radis et les couper en rondelles. Éplucher l'échalote et la ciseler finement.
- Couper les PdT grenaille en 2 ou en 4, pour les plus grosses et les mettre dans un saladier. Ajouter les rondelles de radis, ainsi que l'échalote ciselée.
- Dans un petit bol, mélanger la crème fraîche, la moutarde, le jus de citron et allonger le tout avec de l'huile d'olive *(1 à 2 CS, environ)*, jusqu'à obtenir une consistance crémeuse, mais assez fluide. Ajouter la ciboulette *(j'ai mis de l'aneth, cette fois, pour changer un peu...)*, fouetter un peu et verser la sauce sur les pommes de terre et les radis.
- Bien enrober les légumes avec la sauce et mettre au frais jusqu'au service.

Inspirée par : Le Journal des Femmes